Rosenstein & Söhne®

„BA-2050“

Brotback-Automat



NC-3335-675

Inhalt



Ihr neuer Brotback-Automat

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Brotback-Automaten. Entscheiden Sie selbst über Inhaltsstoffe Ihres Brotes und gönnen Sie sich in Zukunft dieses besonders frische und leckere Brot.
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und beachten Sie die darin aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Brotbackautomaten stets optimal einsetzen können.

Produkteigenschaften
- Einfachstes Zubereiten von Broten aller Art
- 5 anpassbare Programme für verschiedene Rezepte
- Pflegeleichter Backbehälter mit Anti-Haft-Beschichtung

Lieferumfang
- Brotback-Automat
- Rührschüssel
- Rührer
- Messbecher
- Haken
- Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise zu Beginn

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Der Brotbackautomat wird sich während des Backvorgangs stark erhitzen. Berühren Sie daher keine Oberfläche mit Ausnahme der Steuerungstasten.
- Halten Sie den Brotbackautomaten fern von leicht entflammbaren Substanzen.
- Öffnen Sie den Deckel während des Backvorgangs nicht und berühren Sie die
- Rührschüssel in dieser Zeit nicht mit den Händen. Verbrennungsgefahr!
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt (mit Ausnahme von Rührschüssel, Rührer, Messbecher
- und Haken) niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Wichtihe Hinweise zur Entsorgung
Dieses Elektrogerät gehört **NICHT** in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde.
Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/ Monat/ Jahr sowie über etwaig anfallende Kosten bei Abholung entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

Konformitätserklärung
Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3335 in Übereinstimmung mit der Produktsicherheit – Richtlinie 2001/95/EG, der EMV - Richtlinie 2004/108/EG, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und der RoHS Richtlinie 2011/65/EU befindet.

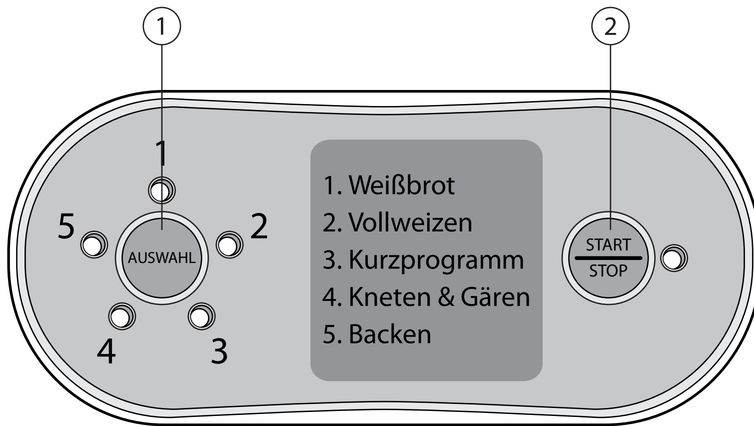
Leiter Qualitätswesen
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz
29.06.2015

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support.
Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NC-3335 ein.



Produktdetails

1. Taste AUSWAHL (Programmwahl)
2. Start/Stop-Taste



Technische Daten

Spannung: 230 V / 50 Hz
Leistung: 480 bis 580 W

Inbetriebnahme

1. Reinigen Sie die Rührschüssel, den Rührer, den Messbecher und den Haken sorgfältig mit Wasser und Spülmittel.
2. Stellen Sie den Brotback-Automaten an einer Stelle auf, an der zu allen Seiten mindestens zehn Zentimeter Freiraum sind.
3. Die ideale Umgebungstemperatur liegt zwischen 15 und 30 °C. Eine höhere Temperatur beeinflusst den Geschmack des Brotes, eine niedrigere Temperatur beeinflusst den Gärprozess.
4. Verbinden Sie den Brotback-Automaten mit einer Steckdose und schalten Sie ihn ein. Die Heizspirale im Inneren erwärmt sich.



HINWEIS:
Bei dieser ersten Erwärmung können sich ein leichter Geruch und etwas Rauch entwickeln. Das ist vollkommen normal.

5. Ziehen Sie nach spätestens 5 Minuten den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Brotback-Automaten auskühlen.

Übersicht über die Verwendung

In diesem Kapitel erhalten Sie eine allgemeine Übersicht über die Verwendung des Brotback-Automaten: Zuerst wird Ihnen der allgemeine Betrieb erklärt, bevor Sie nähere Informationen über die einzelnen Programme sowie die Nutzung des Brotback-Automaten mit Backmischungen und eigenen Rezepten finden.

Verwendung
Die allgemeine Verwendung des Brotbackautomaten besteht aus folgenden Schritten:

1. Setzen Sie die Rührschüssel in den Brotback-Automaten und drehen Sie sie um 30° im Uhrzeigersinn, um sie zu fixieren.
2. Setzen Sie den Rührer auf die Achse der Rührschüssel.
3. Messen Sie die Zutaten (eigene Zutaten oder die Backmischung) und das Wasser ab.



HINWEIS: Beachten Sie, dass der Brotteig während des Gärens und Backens aufgeht. Füllen Sie daher inklusive Flüssigkeit keinesfalls mehr als 500 ml an Zutaten in die Rührschüssel ein. Halbieren Sie eine fertige Backmischung nötigenfalls.

4. Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel.
5. Verbinden Sie den Brotback-Automaten mit der Stromversorgung.
6. Drücken Sie die Taste AUSWAHL ①, um das gewünschte Programm zu wählen (siehe nächster Abschnitt).
7. Drücken Sie die Taste START/STOP ②, um das Programm zu starten.
8. Jedes Mal wenn ein Arbeitsgang des gewählten Programms abgeschlossen ist, erklingt ein Signalton. Wenn das gesamte Programm abgeschlossen ist, erlischt die LED an der Start/Stop-Taste. Der Brotback-Automat hält die Hitze dann noch für etwa eine Stunde. Sollten Sie das Programm vorzeitig abbrechen wollen, drücken Sie START/STOP für 3 Sekunden.

9. Öffnen Sie den Automaten, drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu lösen, und ziehen Sie sie mit Hilfe des Hakens heraus. Achten Sie darauf, sich an der heißen Rührschüssel nicht zu verbrennen.
10. Drehen Sie die Rührschüssel, um das Brot heraus zu kippen. Entfernen Sie den eingebackenen Rührer mit Hilfe des Hakens.
11. Genießen Sie Ihr frisch gebackenes Brot!



HINWEIS:
Sie können einen gestarteten Vorgang abbrechen, indem Sie die START/ STOP-Taste 3 Sekunden lang drücken.

Tipps und Tricks

- Wenn Sie vor dem Herstellungsprozess den Rührer mit etwas Butter beträufeln, lässt sich das Brot später leichter vom Rührer lösen.
- Falls Sie nach dem Backvorgang ein weiteres Brot backen wollen, warten Sie, bis die Temperatur des Brotback-Automaten wieder die Umgebungstemperatur erreicht hat. Die Qualität des Gärprozesses wird andernfalls verschlechtert.
- Der Brotback-Automat verfügt über eine Memory-Funktion für den Fall eines Stromausfalles. Falls die Stromversorgung getrennt, aber innerhalb von 15 Minuten wiederhergestellt wird, setzt der Brotback-Automat den Backvorgang fort.
- Vollkornmehle können beim Rühren und Kneten des Teiges möglicherweise von dem Rührer nicht perfekt verarbeitet werden. Kneten Sie Vollkornteige daher vor, bevor Sie sie im Brotback-automaten verwenden.

- **Lagerung von Brot**

Ihr selbstgemachtes Brot verfügt nicht über Konservierungsstoffe und ist daher nicht so lange haltbar wie Brot, das Sie beim Bäcker erwerben. Lagern Sie das Brot daher in einem sauberen, verschlossenen Behälter und idealerweise im Kühlschrank. Auf diese Weise hält sich das Brot für fünf bis sieben Tage. Alternativ können Sie das Brot auch in einem geeigneten Behälter einfrieren.

Programme
Hier finden Sie eine Übersicht über die möglichen Programme. Bestimmte Programme eignen sich besser für bestimmte Rezepturen als andere. Experimentieren Sie mit verschiedenen Einstellungen, verschiedenen Rezepturen und Backmischungen, bis Sie Ihr Lieblingsbrot gefunden haben.

1. **Weißbrot:** Dies ist das Standardprogramm, gut geeignet für helle Brotsorten. Die meisten Rezepte nutzen dieses Programm.
   Programmlaufzeit: 2 Stunden und 58 Minuten.
   Arbeitsgänge: Kneten, Gären, Backen.
2. **Vollweizen:** Dieses Programm verteilt den Knet- und Gärprozess über einen längeren Zeitraum, um bessere Resultate mit Vollweizen-Brotsorten zu erzeugen.
   Programmlaufzeit: 3 Stunden und 15 Minuten.
   Arbeitsgänge: Kneten, Gären, Backen.
3. **Kurzprogramm:** Dieses Programm ähnelt dem Standardprogramm, beschleunigt den Prozess aber. Das Kurzprogramm verringert die Herstellungszeit, allerdings ist die Qualität des fertigen Brotes dafür auch geringer.
   Programmlaufzeit: 1 Stunden und 38 Minuten.
   Arbeitsgänge: Kneten, Gären, Backen.
4. **Kneten & Gären:** Dieses Programm stoppt den Prozess nach dem Kneten und Gären, die Rührschüssel wird nicht erhitzt. Mit diesem Programm können Sie zum Beispiel Pizzateig herstellen.
   Programmlaufzeit: 1 Stunden und 28 Minuten.
   Arbeitsgänge: Kneten, Gären.
5. **Backen:** Dieses Programm ist dafür geeignet, fertiges Brot erneut zu erhitzen. Es eignet sich auch dafür, bereits fertiges Brot weiterzubacken, um beispielsweise einen höheren Bräunungsgrad oder eine festere Kruste zu erzeugen. Außerdem können Sie das Programm auch wunderbar dazu nutzen, Tiefkühlbrötchen aus dem Supermarkt auf- und fertigzubacken.
   Programmlaufzeit: 1 Stunde.
   Arbeitsgang: nur Backen.

Backmischungen
Im Handel sind zahlreiche Backmischungen für zahlreiche Brotsorten erhältlich, die Ihnen die Herstellung Ihres eigenen Brotes stark erleichtern. Üblicherweise müssen Sie hier nur die richtige Menge abmessen und Wasser hinzugeben, bevor Sie den Vorgang starten können. Angaben zu den Mengen finden Sie auf der Packung der Backmischung.
Wählen Sie das Programm, das der Brotsorte der Backmischung am nächsten kommt. Für den Anfang ist oftmals das Standardprogramm „Weißbrot" eine gute Wahl.
Unterschiedliche Backmischungen unterschiedlicher Hersteller können auch unterschiedliche Resultate erzeugen und unterschiedliche Herstellungszeiten benötigen. Experimentieren Sie mit dem Backprogramm, bis Sie ein schmackhaftes Brot gefunden haben.



HINWEIS:
500 g einer Backmischung ergeben üblicherweise ein 750 g-Brot. Dies ist zuviel für ein Backprogramm im Brotback-Automat. Halbieren Sie die Zutatenmenge oder reduzieren Sie sie auf max. 300g Backmischung zuzüglich der entsprechend zu reduzierenden Flüssigkeitsmenge, um ein gutes Backergebnis zu erzielen..

Eigene Rezepte
Sie können auch eigene Rezepte nutzen, um Ihr Brot herzustellen. Einige Rezepte finden Sie im nächsten Kapitel. Experimentieren Sie mit verschiedenen Zutaten (Käse, Trockenobst, Nüsse, Sonnenblumenkerne etc.) und Backprogrammen, um verschiedene Brotsorten herzustellen.



HINWEIS:
Beste Ergebnisse sind mit 250g – 300g Backmischung zu erzielen.

Rezepte

In diesem Abschnitt finden Sie einige beispielhafte Rezepte, für die Sie den Brotback-Automaten benutzen können. Zögern Sie jedoch nicht, auch eigene Rezepte auszuprobieren oder die vorhandenen Rezepte zu variieren – mit dem Brotback-Automaten können Sie so schnell und einfach Ihr Lieblingsbrot herstellen.

Zutaten
Hier finden Sie einige der wichtigsten Zutaten für das Herstellen von Brot und einige Hinweise zu deren Einsatz.

- **Mehl**

Mehl ist ein Pulver aus gemahlenen Getreidekörnern (z.B. Weizen, Dinkel oder Roggen) und einer der wichtigsten Bestandteile in jedem Backrezept. Es gibt zahlreiche verschiedene Mehlsorten, für die Brotherstellung werden Weizen, Dinkel, Emmer und Roggen verwendet.
Mehl wird in verschiedene Mehltype eingeteilt, die angeben, wie viel von der nährstoffhaltigen Schale des Getreides im Mehl vorhanden ist.
Mehl enthält üblicherweise Gluten (Eiweißkleber), auf das einige Menschen allergisch reagieren. Achten Sie daher darauf, welches Mehl für diese Personen verträglich ist. Der Glutengehalt ist in Weizenmehl am höchsten, Roggen- oder Dinkelmehle enthalten weniger Gluten.
Vollkornmehl enthält die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner, einschließlich des Keimlings. Es ist besonders nährstoffreich.

- **Backpulver**

Backpulver ist ein Triebmittel, das beim Backen benutzt wird und in Verbindung mit Hitze und Feuchtigkeit Kohlenstoffdioxid (CO_2) freisetzt. Dieser Vorgang lockert den Teig auf und beschleunigt den Zubereitungsprozess.

- **Salz**

Salz kann für einen verbesserten Geschmack hinzugefügt werden, verlangsamt allerdings den Gärprozess.

- **Butter**

Butter verbessert den Geschmack des Brotes und macht das Brot weicher. Speiseöle, beispielsweise Olivenöl, haben eine ähnliche Wirkung.

- **Zucker**

Zucker fügt Süße zum Geschmack des Brotes hinzu und beeinflusst die endgültige Färbung.

- **Wasser**

Wasser ist ebenfalls einer der Grundbestandteile in jedem Backrezept. Sie können gewöhnliches Leitungswasser verwenden. Eine Temperatur um die 20 °C ist hierbei ideal. Sie können anstelle von Leitungswasser auch kohlensäurehaltiges Mineralwasser verwenden. Durch das enthaltene CO_2 wird der Brotteig lockerer.

- **Andere Zutaten**

Wählen Sie weitere Zutaten ganz nach Ihrem Geschmack, zum Beispiel Käse, Trockenobst, Eier, Nüsse, verschiedene Mehlsorten, Kräuter, Gewürze oder Geschmacksaromen. Achten Sie jedoch darauf, dass bestimmte Zutaten wie Käse, Milch oder frisches Obst einen hohen Wassergehalt haben, der den Teig möglicherweise zu feucht werden lässt. Wirken Sie dem entgegen, indem Sie entweder weniger Wasser zusetzen, mehr Mehl hinzugeben oder Zutaten wie Trockenkäse oder Milchpulver nutzen. Sobald Sie mit dem Brotbackautomaten vertraut sind, werden Sie ein Gespür dafür entwickeln, wann der Wassergehalt zu hoch oder zu niedrig ist.

- ## Verschiedene Rezepte



HINWEIS:
Mit „Tassen" sind in diesen Rezepten kleine Tassen gemeint, keine großen Becher.

- ## Weißbrot

	250 g
Wasser	75 ml (150 g)
Salz	1/6 Teelöffel (1 g)
Zucker	5/6 Esslöffel (10 g)
Butter	5/6 Esslöffel (12,5 g)
Weizenmehl	1 Tassen (150 g)
Milchpulver	3/4 Esslöffel (5 g)
Backmittel	1/4 Teelöffel (0,5 g)
Trockenhefe	3/8 Teelöffel (1,5 g)
Reihenfolge	Geben Sie das Mehl in die Rührschüssel und fügen Sie Salz und Zucker an den Seiten hinzu. Formen Sie eine kleine Grube in dem Mehl und legen Sie die Hefe hinein, so, dass sie das Salz nicht berührt. Geben Sie anschließend Wasser, Butter, Milchpulver und Backmittel hinzu.

- **Vollweizen**

	250 g
Wasser	75 ml (75 g)
Salz	1/6 Teelöffel (1 g)
Zucker	3/4 Esslöffel (10 g)
Butter	3/4 Esslöffel (12,5 g)
Vollweizenmehl	1 Tassen (150 g)
Milchpulver	3/4 Esslöffel (5 g)
Backmittel	1/2 Messerspitze (0,25 g)
Trockenhefe	3/8 Teelöffel (1,5g)
Reihenfolge	Geben Sie das Mehl in die Rührschüssel und fügen Sie Salz und Zucker an den Seiten hinzu. Formen Sie eine kleine Grube in dem Mehl und legen Sie die Hefe hinein, so, dass sie das Salz nicht berührt. Geben Sie anschließend Wasser, Butter, Milchpulver und Backmittel hinzu.

- **Kurzprogramm**

	250 g
Heißes Wasser	75 ml (75 g)
Salz	1/2 Messerspitze (0,25 g)
Zucker	1 Esslöffel (15 g)
Butter	1 Esslöffel (15 g)
Mehl	1 Tassen (150 g)
Milchpulver	1 Esslöffel (7,5 g)
Trockenhefe	1 Teelöffel (5 g)
Reihenfolge	Geben Sie das Mehl in die Rührschüssel und fügen Sie Salz und Zucker an den Seiten hinzu. Formen Sie eine kleine Grube in dem Mehl und legen Sie die Hefe hinein, so, dass sie das Salz nicht berührt. Geben Sie anschließend Wasser, Butter und Milchpulver hinzu.

Reinigung und Wartung

Ziehen Sie vor der Reinigung den Stromstecker und lassen Sie den Brotback-Automaten abkühlen.
Reinigen Sie die Rührschüssel, den Rührer und den Messbecher sorgfältig mit Wasser und Spülmittel und trocknen Sie sie sorgfältig.
Wischen Sie alle anderen Oberflächen mit einem feuchten Tuch. Nutzen Sie hierzu ein wenig Reinigungsflüssigkeit, falls nötig, aber stellen Sie sicher, dass keine Rückstände davon in dem Automaten verbleiben.
Falls der Rührer auf der Achse feststeckt, füllen Sie die Rührschüssel mit warmem Wasser und lassen Sie die Teigreste für etwa 30 Minuten einweichen. Danach können Sie den Rührer problemlos entfernen.
Lassen Sie die Rührschüssel auf keinen Fall zu lange im Wasser stehen.
Falls die Öffnung des Rührers durch Teigreste oder Mehl verklebt ist, lassen Sie den Rührer in warmem Wasser ruhen und entfernen Sie die Reste dann mit einem Zahnstocher oder einer Spülbürste. Geben Sie gegebenenfalls einige Tropfen Speiseöl in die Öffnung, damit er auf die Achse gleiten kann.
Trocknen Sie alle Einzelteile sorgfältig, bevor Sie den Brotbackautomaten das nächste Mal nutzen.



ACHTUNG!
Achten Sie darauf, die antihaftbeschichtete Rührschüssel nicht zu beschädigen. Reinigen Sie sie keinesfalls mit einem Metallwerkzeug.
Nutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
Der Brotback-Automat und sein Zubehör sind nicht spülmaschinengeeignet!

Problemlösungen

Problem	Grund	Lösung
Die Mitte des Brotes fällt ein, die untere Kruste des Brotes ist zu dick.	Das Brot befand sich zu lange in dem Automaten, während dieser die Hitze hielt.	Nehmen Sie das Brot nach dem Ende des Backvorgangs aus dem Automaten.
Das Brot lässt sich schwer entnehmen.	Der Rührer hängt an der Rotationsachse fest.	Reinigen Sie den Rührer sorgfältig.
Die Zutaten sind nicht gut vermischt, das Brot ist misslungen.	Sie haben ein falsches Programm benutzt.	Probieren Sie ein anderes Programm aus. Beachten Sie eventuelle Angaben auf der Packung einer Backmischung.
	Sie haben den Backvorgang zwischenzeitlich unterbrochen.	Lassen Sie den Backvorgang ungestört zu Ende gehen.
	Sie haben den Deckel des Automaten einige Male geöffnet, das Brot ist gelb und trocken.	Öffnen Sie den Automaten nach dem letzten Gärprozess nicht mehr.
	Der Teig wurde nicht richtig geknetet.	Überprüfen Sie, ob sich der Rührer leicht drehen lässt. Reinigen Sie ihn gegebenenfalls.
	Sie benutzen Vollkornmehl oder zu viele Zutaten.	Kneten Sie den Teig vor, bevor Sie ihn in den Back-Automaten geben.
Der Elektromotor funktioniert, aber der Teig wird nicht geknetet.	Die Rührschüssel oder der Rührer sind nicht korrekt installiert, oder der Teig ist zu fest, um geknetet zu werden.	Überprüfen Sie, ob die Rührschüssel richtig sitzt und der Rührer installiert ist und stellen Sie sicher, dass Sie den Teig nach den Vorgaben des Rezeptes mischen.
Der gegärte Teig steigt zu hoch und drückt gegen den Deckel.	Sie haben zuviel Hefe oder Mehl benutzt, oder die Temperatur ist zu hoch.	Reduzieren Sie die Menge an Mehl oder Hefe.
Der Teig fließt über.	Sie nutzen zu viel Wasser oder Hefe.	Reduzieren Sie die Menge an Wasser oder Hefe.

Der Teig steigt zu hoch oder gärt nicht.	Falls Hefe hinzugefügt wurde, kann die Temperatur des Wassers oder die Vermischung mit Salz den Gärprozess behindern oder zu sehr beschleunigen.	Überprüfen Sie die Menge an Hefe und Salz, die Sie hinzugefügt haben, und reduzieren Sie es gegebenenfalls. Nutzen Sie keinesfalls zu heißes Wasser und achten Sie auf die Außentemperatur.
Der Gärprozess gelingt nicht richtig.	Sie nutzen das falsche Mehl, der Gärprozess wird behindert.	Verwenden Sie ein anderes Mehl.
Das Gewicht ist zu hoch, das Brot ist zu dicht.	Der Gärprozess ist zu schnell, die Temperatur ist zu hoch.	Achten Sie darauf, den Brotback-Automaten bei Zimmertemperatur zu betreiben.
	Sie haben zu viel Wasser benutzt.	Reduzieren Sie das Wasser oder geben Sie Mehl hinzu.
	Sie haben zu viel Mehl und zu wenig Wasser benutzt.	Reduzieren Sie das Mehl oder geben Sie Wasser hinzu.
Nach dem Aufschneiden sind viele Löcher in der Mitte des Brotes.	Sie haben zu viel Wasser und zu wenig Salz genutzt.	Nutzen Sie weniger Wasser, geben Sie Salz hinzu.
	Die Wassertemperatur ist zu hoch.	Reduzieren sie die Temperatur des Wassers auf ca. 20 °C.
Trockenes Mehl klebt an der Brotkruste.	Einige Zutaten wurden nicht in den Teig geknetet.	Nutzen Sie einen Holzlöffel, um während des Knetvorgangs die Zutaten, die an der Rührschüssel haften, in den Teig zu schaben. Kneten Sie den Teig gegebenenfalls vor.
	Der Teig wurde nicht ausreichend geknetet, Sie haben zu wenig Wasser genutzt.	Stellen Sie sicher, dass Sie genug Wasser verwenden und der Rührer sich richtig dreht.

Kundenservice: 0 7631 / 360 - 350
PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1–3 | D-79426 Buggingen

Rosenstein & Söhne®

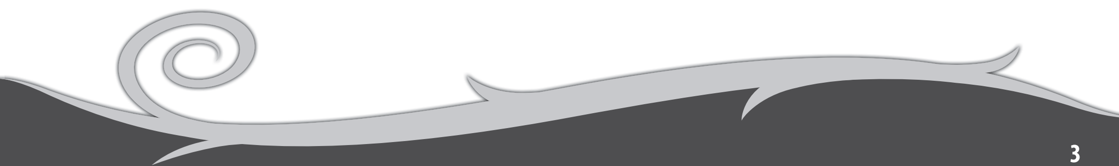
„BA-2050“

Machine à pain



NC-3335-675

Sommaire



Votre nouvelle machine à pain

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cet article. Décidez vous-même des ingrédients à mettre dans votre pain et savourez désormais un pain particulièrement frais et délicieux, pétri de vos propres mains !
Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Caractéristiques du produit

- Préparation très simple de différents types de pain
- 5 programmes ajustables pour différentes recettes
- Cuve de cuisson facile d'entretien, avec revêtement antiadhésif

Contenu

- Machine à pain
- Cuve
- Agitateur
- Verre doseur
- Crochet
- Mode d'emploi

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d‘emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Pendant la cuisson, la machine à pain devient très chaude. Ne le touchez donc pas, à l‘exception des touches de commandes.
- Tenez la machine à pain éloignée de toute substance facilement inflammable.
- Pendant la cuisson, n‘ouvrez pas le couvercle et ne touchez pas la cuve avec les mains. Risque de brûlure !
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- N‘ouvrez jamais l‘appareil. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l‘endommager.
- N‘exposez pas le produit à l‘humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit (à l‘exception de la cuve, de l‘agitateur, du verre gradué et du crochet) dans l‘eau ni dans aucun autre liquide.
- Pendant la cuisson, la machine à pain devient très chaude. Ne la touchez donc pas, à l'exception des touches de commandes.
- Tenez la machine à pain éloignée de toute substance facilement inflammable.
- Pendant la cuisson, n'ouvrez pas le couvercle et ne touchez pas la cuve. Risques de brûlure !
- Les composants et accessoires de la machine à pain ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu‘ils ne jouent pas avec l‘appareil.
- Cet appareil n‘est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d‘expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l‘intermédiaire d‘une personne responsable de leur sécurité, d‘une surveillance ou d‘instructions préalables concernant l‘utilisation de

l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes sur le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.
Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit, NC-3335, conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2001/95/CE, relative à la sécurité générale du produit, 2004/108/CE, relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Directeur Service Qualité
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz
29.06.2015

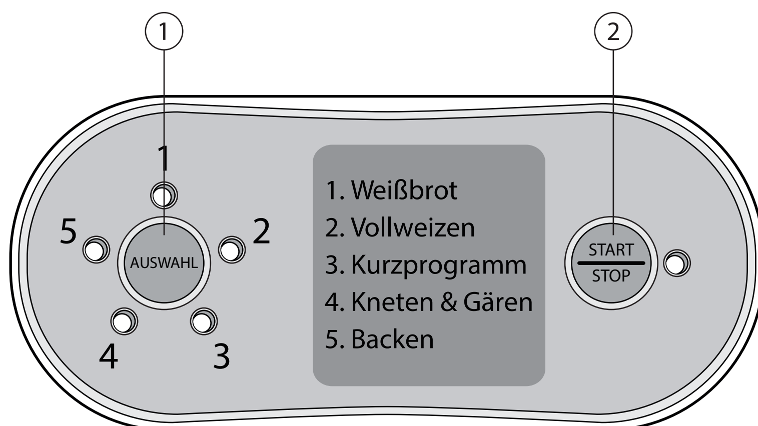


Description du produit

Touche *AUSWAHL* (choix du programme)

1 : *Weißbrot* (pain blanc)
2 : *Vollweizen* (pain complet)
3 : *Kurzprogramm* (programme court)
4 : *Kneten & Gären* (pétrissage & levée)
5 : *Backen* (cuisson)

1. Touche START/STOP



Caractéristiques techniques

Tension : 230 V / 50 Hz
Puissance : 480 à 580 W

Mise en route

Nettoyez soigneusement la cuve, l'agitateur, le verre doseur et le crochet avec un peu d'eau et de liquide vaisselle.
Placez la machine à pain dans un endroit où elle se trouve à au moins 10 cm de tout autre objet ou cloison.
La température de stockage idéale se situe entre 15 et 30 °C. Une température supérieure peut avoir une influence sur le goût du pain, tandis qu'une température inférieure affecte le processus de fermentation.
Branchez la machine à pain à une prise murale puis allumez-la. La spirale chauffante à l'intérieur se met à chauffer.



NOTE :
Lorsque vous faites chauffer la machine pour la première fois, une légère odeur peut se faire sentir et de la fumée peut être produite. Ceci est parfaitement normal.

Au bout de 5 minutes maximum, débranchez l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir.

Aperçu de l'utilisation

Ce chapitre vous propose un aperçu de l'utilisation de la machine à pain. Tout d'abord, le fonctionnement général vous est expliqué. Ensuite, vous trouverez de plus amples informations au sujet des différents programmes, de l'utilisation de la machine avec des préparations pour gâteaux, ainsi que des idées de recettes.

Utilisation

Le fonctionnement général de la machine à pain comporte les étapes suivantes :

1. Placez la cuve dans la machine à pain et tournez-la d'environ 30° dans le sens des aiguilles d'une montre pour la fixer.
2. Placez l'agitateur sur l'axe de la cuve.
3. Mesurez et préparez les quantités d'eau et et d'ingrédients secs nécessaires (vos propres ingrédients ou bien des mélanges de farines spécialement conçus pour les machine à pain).



NOTE :
Tenez compte du fait que la pâte lève sous l'action de la levure et occupe donc plus de place après la levée. Le volume total des ingrédients (y compris le liquide) placés dans la cuve ne doit pas dépasser 500 ml.
Si vous utilisez une préparation pour machine à pain, vous pouvez si besoin diviser par deux la dose prévue pour un pain.

4. Versez les ingrédients dans la cuve.
5. Branchez la machine à pain à l'alimentation électrique.

6. Appuyez sur la touche AUSWAHL ① pour sélectionner le programme souhaité (cf. chapitre suivant).

7. Appuyez sur la touche START/STOP ② pour démarrer la cuisson.
8. Dès qu'une phase du programme choisi est terminée, un signal sonore retentit. Une fois la totalité du programme choisi terminé, le voyant LED de la touche Start/Stop s'éteint. La machine à pain maintient la chaleur pendant encore une heure.

9. Si vous souhaitez interrompre le programme avant la fin, appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche START/STOP.
10. Ouvrez la machine, tournez la cuve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la déverrouiller et sortez-la en tirant avec le crochet. Veillez à ne pas vous brûler en touchant la cuve chaude.
11. Retournez la cuve pour en faire sortir le pain. Retirez l'agitateur à l'aide du crochet.
12. Savourez à présent votre délicieux pain frais !



NOTE :
Vous pouvez interrompre un processus en appuyant pendant environ 3 secondes sur la touche START/STOP.

Trucs et astuces

- Si vous mettez un peu de beurre sur l'agitateur avant d'activer le processus de fabrication du pain, il vous sera ensuite plus facile de sortir l'agitateur de votre pain.
- Si vous voulez préparer un autre pain après une cuisson, veuillez attendre que la température de la machine soit redescendue au niveau de la température ambiante. Sinon, la qualité du processus de fermentation en sera réduite.
- En cas de coupure de courant, la machine à pain dispose d'une fonction mémoire. Si l'alimentation électrique est brusquement coupée - puis rétablie dans les 15 minutes qui suivent, la machine reprend la cuisson là où elle a été interrompue.
- Il peut arriver que les farines complètes ne soient pas parfaitement traitées par l'agitateur pendant les processus de pétrissage et de malaxage de la pâte. Essayez alors de pétrir un peu vous-même les pâtes à la farine complète avant de les faire cuire dans la machine à pain.
- **Conservation du pain**
  Votre pain fait maison ne contient pas de conservateurs et, de ce fait, ne peut pas se conserver aussi longtemps que le pain que vous achetez dans le commerce. L'idéal est alors de conserver le pain dans un récipient propre et clos, si possible placé dans votre réfrigérateur. De cette manière, vous pouvez espérer conserver votre pain pendant 5 à 7 jours. Vous pouvez bien entendu également congeler le pain en le plaçant dans un récipient approprié.

Programmes
Voici un aperçu des programmes disponibles. Certains programmes sont mieux adaptés à certaines recettes que d'autres. Faites plusieurs essais avec différents réglages, recettes et préparations jusqu'à ce que vous obteniez le pain qui vous convient le mieux.

1. **Pain blanc :** Il s'agit du programme standard, adapté pour tous les types de pains blancs. La plupart des recettes utilisent ce programme.
   Durée du programme : 2 heures et 58 minutes.
   Phases de travail : pétrissage, levée, cuisson.

2. **Blé complet :** Ce programme étale les processus de pétrissage et de fermentation sur une durée plus longue afin d'obtenir de meilleurs résultats avec les pains au blé complet.
   Durée du programme : 3 heures et 15 minutes.
   Phases de travail : pétrissage, levée, cuisson.

3. **Programme court :** Ce programme est semblable au programme standard, sauf qu'il accélère le processus. Le programme court réduit le temps de fabrication : la qualité du pain en est forcément également diminuée.
   Durée du programme : 1 heure et 38 minutes.
   Phases de travail : pétrissage, levée, cuisson

4. **Pétrissage & levée :** Ce programme arrête le processus après le pétrissage et la levée, la cuve ne chauffe pas. Ce programme vous permet par exemple de réaliser de la pâte à pizza.
   Durée du programme : 1 heure et 28 minutes.
   Phases de travail : pétrissage, cuisson.

5. **Cuisson :** Ce programme sert à réchauffer du pain déjà cuit. Ce programme convient aussi pour continuer de cuire un pain, afin d'obtenir par exemple un niveau de brunissement plus élevé ou une croûte plus croustillante.
   Durée du programme : 1 heure
   Phase de travail : cuisson seulement

Mélanges tout prêts
Vous trouverez dans le commerce de nombreux mélanges tout prêts pour divers types de pains. Ceux-ci vous faciliteront fortement la préparation de votre pain. Généralement, vous n'avez qu'à doser les bonnes quantités et ajouter de l'eau avant de mettre la machine en route. Vous trouverez les précisions sur les quantités nécessaires sur l'emballage de ces préparations.
Sélectionnez alors le programme qui correspond le mieux au type de pain de la préparation que vous avez choisie. Au début, le programme standard "Pain blanc" est souvent un bon choix.
Les diverses préparations des divers fabricants peuvent donner des résultats différents et nécessiter des temps de cuisson également différents, même pour un produit apparemment identique. Faites plusieurs essais avec les programmes de cuissons, jusqu'à ce que vous obteniez le pain qui vous convient le mieux.



NOTE :
500 g d'une préparation donnent généralement un pain de 750 g.
C'est trop pour un programme de cuisson dans cette machine à pain.
Pour un bon résultat, divisez par deux la quantité d'ingrédients, ou bien réduisez-la à 300 grammes maximum d'ingrédients secs (farine, etc) auxquels il faut ajouter la quantité de liquide correspondante.



NOTE :
Pour un résultat optimal, utilisez 250 g à 300 g d'ingrédients secs.

Vos propres recettes
Vous pouvez bien sûr utiliser vos propres recettes pour fabriquer votre pain. Vous trouverez quelques idées de recettes dans le chapitre suivant. Faites des essais avec divers ingrédients (fromage, fruits secs, noix, graines de tournesol, etc.) et divers programmes de cuisson afin d'obtenir différentes sortes de pains.

Recettes

Vous trouverez dans ce chapitre quelques idées de recettes que vous pouvez utiliser avec cette machine à pain. Toutefois, n'hésitez surtout pas à tester vos propres recettes ou à varier et personnaliser les recettes existantes ! Vous arriverez peut-être ainsi à fabriquer en toute simplicité le pain de vos rêves !

Ingrédients
Voici quelques-uns des ingrédients les plus importants pour la fabrication de pain, et quelques conseils quant à leur utilisation.

- **Farine**

La farine est une poudre obtenue à partir de graines de céréales moulues (telles que le blé, le seigle ou l'épeautre) et est un des ingrédients les plus importants dans la plupart des recettes. Il existe de très nombreuses variétés de farines ; celles utilisées dans la fabrication du pain sont à base de blé, d'épeautre, de seigle et d'amidonnier.
La farine est divisée en différents types qui déterminent la quantité de son (ou taux de cendre, soit résidus minéraux) qu'elle contient.
La farine contient généralement du gluten (protéine), auquel certaines personnes sont allergiques. Faites alors attention à utiliser des farines que ces personnes peuvent supporter. Le taux de gluten le plus élevé se trouve dans la farine de blé ; les farines de seigle ou d'épeautre contiennent moins de gluten.
La farine de blé complet contient toutes les parties des grains de blé nettoyés, y compris les germes. Il est particulièrement nutritif.

- **Levure**

Utilisez uniquement de la levure de boulanger, et non de la levure chimique. Les quantités sont indiquées pour la levure de boulanger sèche.

- **Sel**

Le sel peut être ajouté pour donner un meilleur goût ; il ralentit cependant le processus de fermentation.

- **Beurre**

Le beurre améliore le goût du pain et le rend plus moelleux. Les huiles alimentaires, telles que l'huile d'olive, ont un effet semblable.

- **Sucre**

Le sucre donne de la douceur au pain et a une influence sur la couleur du pain cuit.

- **Eau**

L'eau est également un des ingrédients de base de toute recette. Vous pouvez utiliser l'eau courante de votre robinet. La température idéale est d'environ 20 °C. Au lieu de l'eau du robinet, vous pouvez également utiliser de l'eau minérale gazeuse. Le CO_2 qu'elle contient rendra le pain plus aéré.

- **Additifs**

Vous pouvez utiliser un produit acidifiant naturel (acide lactique, acide citrique) pour acidier le pain, et ainsi améliorer sa conservation. Vous pouvez également utiliser un épaississant pour rectifier sa texture .

- **Autres ingrédients**

Vous pouvez choisir d'autres ingrédients selon vos goûts et vos envies, comme par exemple du fromage, des fruits secs, des œufs, des noix, différents types de farines, des herbes, des épices ou des arômes. Notez cependant que certains ingrédients tels que le fromage, le lait ou les fruits frais ont une teneur en eau élevée, ce qui peut rendre la pâte parfois trop humide. Compensez alors en ajoutant moins d'eau à votre recette, en utilisant plus de farine ou en choisissant d'autres ingrédients tels que du fromage sec ou du lait en poudre. Une fois que vous vous serez familiarisé avec la machine à pain, vous saurez estimer et sentir quand la teneur en eau est trop importante ou trop faible.

- **Quelques exemples de recettes**



NOTE :
Dans ces recettes, le terme «Tasse» désigne de petites tasses à café et NON des mugs, bols, ou grandes tasses.

- **Pain blanc**

	250 g
Eau	75 ml (75 g)
Sel	1/6 cuillère à café (1 g)
Sucre	5/6 cuillère à soupe (10 g)
Beurre	5/6 cuillère à soupe (12,5 g)
Farine de blé	1 tasse (150 g)
Lait en poudre	3/4 cuillère à soupe (5 g)
Additif	1/4 cuillère à café (0,5 g)
Levure	3/8 cuillère à café (3 g) de levure de boulanger sèche
Préparation	Versez la farine dans la cuve et ajoutez de l'eau et du sel sur les côtés. Creusez un petit trou au milieu de la farine et versez-y la levure, de façon à ce qu'elle n'entre pas en contact avec le sel. Ajoutez ensuite de l'eau, du beurre, du lait en poudre et les additifs.

- Pain complet

	250 g
Eau	75 ml (75 g)
Sel	1/6 cuillère à café (1 g)
Sucre	3/4 cuillère à soupe (10 g)
Beurre	3/4 cuillère à soupe (12,5 g)
Farine de blé complète	1 tasse (150 g)
Lait en poudre	3/4 cuillère à soupe (5 g)
Additif	1/2 pincée (0,25 g)
Levure	3/8 cuillère à café (1,5 g) de levure de boulanger sèche
Préparation	Versez la farine dans la cuve et ajoutez de l'eau et du sel sur les côtés. Creusez un petit trou au milieu de la farine et versez-y la levure, de façon à ce qu'elle n'entre pas en contact avec le sel. Ajoutez ensuite de l'eau, du beurre, du lait en poudre et les additifs.

- Programme court

	250 g
Eau chaude	75 ml (75 g)
Sel	1/2 pincée (0,25 g)
Sucre	1 cuillère à soupe (15 g)
Beurre	1 cuillère à soupe (15 g)
Farine	1 tasse (150 g)
Lait en poudre	1 cuillère à soupe (7,5 g)
Levure	1 cuillère à café (5 g)
Préparation	Versez la farine dans la cuve et ajoutez de l'eau et du sel sur les côtés. Creusez un petit trou au milieu de la farine et versez-y la levure, de façon à ce qu'elle n'entre pas en contact avec le sel. Ajoutez ensuite de l'eau, du beurre, et du lait en poudre.

Nettoyage et entretien

Avant de nettoyer la machine à pain, débranchez la prise électrique et laissez l'appareil refroidir.
Lavez soigneusement la cuve, l'agitateur et le verre doseur avec de l'eau et du liquide vaisselle, puis nettoyez-les.
Essuyez l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez un petit peu de liquide nettoyant, mais faites bien attention à n'en laisser aucune trace dans la machine.
Si l'agitateur est collé à son axe de rotation, remplissez la cuve avec de l'eau chaude et et laissez les restes de pâte tremper pendant environ 30 minutes. Vous pouvez ensuite retirer sans problème l'agitateur.
Ne laissez en aucun cas la cuve trop longtemps dans l'eau.
Si l'ouverture de l'agitateur est bouchée par des restes de pâte ou de farine, faites-le tremper dans l'eau chaude et éliminez ensuite les restes avec un cure-dents ou une brosse à vaisselle. Le cas échéant, mettez quelques gouttes d'huile de cuisson dans l'ouverture, afin d'aider l'agitateur à mieux glisser.
Séchez soigneusement tous les éléments avant de les utiliser de nouveau dans la machine à pain.



ATTENTION !
Veillez à ne pas endommager la cuve et son revêtement antiadhésif. Ne le nettoyez jamais avec un outil métallique. N'utilisez pas de liquide nettoyant abrasif.
La machine à pain et ses accessoires ne passent pas au lave-vaisselle.

Dépannage

Problème	Cause	Solution
Le cœur du pain tombe en miettes, la croûte intérieure est trop épaisse.	Le pain est resté trop longtemps dans la machine, alors que celle-ci était encore chaude.	Dès la fin de la cuisson, retirez le pain de la machine.
Il est difficile de sortir la pain de la machine.	L'agitateur est bloqué sur l'axe de rotation.	Nettoyez soigneusement l'agitateur avant utilisation.
Les ingrédients sont mal mélangés, le pain est raté.	Vous n'avez pas utilisé le programme approprié.	Essayez un autre programme. Référez-vous aux éventuelles indications inscrites sur l'emballage d'une préparation (artisanale ou industrielle).
	Vous avez interrompu le processus trop tôt.	Laissez le processus de cuisson se terminer sans l'interrompre.
	Vous avez ouvert le couvercle de la machine plusieurs fois, le pain est jaune et sec.	Après le dernier processus de fermentation, n'ouvrez plus la machine.
	La pâte n'a pas été correctement pétrie.	Vérifiez que l'agitateur tourne correctement et sans forcer. Nettoyez-le, le cas échéant.
	Vous utilisez trop de farine de blé entier, ou bien trop d'ingrédients.	Essayez de pétrir un peu la pâte vous-même avant de la mettre dans la machine à pain.
Le moteur électrique fonctionne, mais la pâte n'est pas pétrie.	La cuve ou l'agitateur ne sont pas installés correctement, ou bien la pâte est trop dure pour être pétrie.	Vérifiez que la cuve et l'agitateur sont correctement positionnés et veillez à mélanger la pâte conformément aux indications de la recette.
La pâte fermentée montre trop haut et pousse sur le couvercle.	Vous avez mis trop de levure et/ou de farine, ou bien la température est trop élevée.	Réduisez la quantité de farine et/ou de levure.

La pâte déborde.	Vous utilisez trop d'eau et/ou de levure.	Réduisez les quantités d'eau et/ou de levure.
La pâte monte trop haut ou ne fermente pas.	Si de la levure a été ajoutée, il se peut que la température de l'eau ou que le mélange avec le sel empêchent le processus de fermentation ou l'accélèrent trop.	Vérifiez les quantités de levure et de sel que vous avez ajoutées, et réduisez-les si nécessaire à l'avenir. N'utilisez jamais d'eau trop chaude et faites attention à la température extérieure.
Le processus de fermentation ne réussit pas correctement.	Vous n'utilisez pas la bonne farine, cela entrave le processus de fermentation.	Utilisez une autre farine.
Le pain est trop lourd, ou trop dense.	Le processus de fermentation est trop rapide, la température est trop élevée.	Veillez à utiliser la machine à pain à température ambiante.
	Vous avez mis trop d'eau.	Réduisez la quantité d'eau ou rajoutez de la farine.
	Vous avez mis trop de farine et pas assez d'eau.	Réduisez la quantité de farine ou rajouter de l'eau.
Une fois le pain coupé, vous remarquez de nombreux trous dans la mie.	Vous avez utilisé trop d'eau et pas assez de sel.	Mettez moins d'eau et plus de sel.
	La température de l'eau est trop élevée.	Réduisez la température de l'eau à environ 20 °C.
De la farine séchée est collée à la croûte du pain.	Certains ingrédients de la pâte n'ont pas été pétris.	Utilisez une cuillère en bois pour racler les ingrédients qui collent à la cuve pendant le processus de pétrissage et ainsi les remettre dans la pâte. Si nécessaire, pétrissez la pâte vous-même avant.
	La pâte n'a pas été suffisamment pétrie, vous n'avez pas utilisé assez d'eau.	Assurez-vous que vous utilisez suffisamment d'eau et que l'agitateur tourne correctement.

Service commercial : 0033 (0) 3 88 58 02 02

Importé par Pearl | 6 rue de la Scheer | F-67600 Sélestat